



MIRIZZI

Ergo

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore





MIRIZZI

Ergo

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore

Ergo nasce a Monteroberto, uno dei Castelli di Jesi più vocati per la produzione di vino all'interno dell'area classica. Un Cru frutto di una selezione molto accurata di uve coltivate in regime biologico. Vendemmia tardiva, vinificazione in cantina effettuata con metodi tradizionali e il lungo affinamento, di cui una parte in ANFORA, danno vita ad un vino unico ed originale.

Zona di produzione

Castelli di Jesi

Vitigno

Verdicchio in purezza

Terreno

Marnee arenarie gialle di consistenza sabbiose

Sistema di allevamento

Controspalliera con potatura a guyot

Piante per ettaro

4.500 circa

Resa per pianta

2,2 Kg circa

Vinificazione

Tradizionale all'aperto, utilizzo dei lieviti indigeni, parziale controllo della temperatura, fermentazione ed affinamento sui propri lieviti, di cui parte in ANFORA, per un anno

Grado alcool

14 - 15% vol. variabile con l'annata

Estratto secco netto

25 - 27 gr/lit variabile con l'annata

Colore

Giallo paglierino con riflessi oro

Profumo

Intenso ed ampio, ricco di frutta tropicale con sferzate agrumate addolcite da sentori di miele e frutta secca

Sapore

Un sorso pieno e morbido ma anche fresco e sapido che incanta per il suo equilibrio

Abbinamenti

Un Verdicchio di stile antico perfetto compagno di viaggio del cibo della Tradizione: vincisgrassi, coniglio in porchetta, brodetto, terrina di agnello

Temperatura di servizio

12° - 14° C